

Aperitif:

Glas Haus Österreich Rieslingsekt pur oder mit Orangensaft ◦	3,40
Weißer Spritzer mit Weichselsirup und Zitrone á la Isabella ◦	3,00
Glas Sekt mit Aperol, Glas Campari Orange oder mit Soda ◦	4,20
1/8 l alkoholfreien Weißwein Mayer am Pfarrplatz, Wien	2,80
1/8 l Schwachsinn, Weinbau Erhard Mörwald, alkoholfreies Traubenmischgetränk mit Kohlensäure	2,80

Wir empfehlen extra zur Karte:

Bunter Blattsalatteller mit gebackenem Spargel, und Bärlauchpesto <small>ACFGLMO</small>	VS 11,90/HS 15,50
Spargelcremesuppe mit Spargelstücken <small>AGLO</small>	6,20

Gebratener Feuersbrunner Rehschlegel in Wurzelsoße, mit Waldviertlerknödel und Rotkraut <small>ACFGLMO</small>	19,80
Tullnerfelder Spargel mit gebratenen Schweinsmedaillons, Soße Hollandaise und Erdäpfelrösti <small>ACFGLMO</small>	21,50
Tullnerfelder Spargel mit gebratenem Beinschinken, Soße Hollandaise und Petersilerdäpfel <small>CL</small>	20,50
Gebackener Tullnerfelder Spargel mit Soße Hollandaise, Petersilerdäpfel und gemischtem Salat <small>ACFGLMO</small>	20,50
Waldviertler Karpfenfilet mit Knoblauch natur gebraten, auf Spargelrisotto und grünem Salat <small>ADGMO</small>	21,50

Erdbeer-Tiramisu mit Erdbeersauce und Pistazieneis <small>ACGH</small>	7,80
Erdbeer-Joghurtschnitte mit Schlag <small>ACGH</small>	4,60

Wein des Monats April 2026:

Sauvignon Blanc 2025 frische Nase nach Holunderblüten mit fruchtiger Rasse 12 vol. % ◦	1/8 l 3,40
---	------------

Frisch vom Fass:

Gösser Naturradler mit echter Zitrone nur 2,0 vol.%	1/3 l 3,90
---	------------